



	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	CÓDIGO	ET_039
	SAL MARINHO MOIDO SECO COM IODO	REVISÃO	08
		PÁGINA(S)	1 de 3

## 1 IDENTIFICAÇÃO

Produto: Sal Moído Seco Com Iodo

Sigla: SSCI / SSCO / SSSO

## 2 CODIFICAÇÃO

058833 – Sal Marinho Moído Seco CIMSAL 25 KG C/ Iodo.

## 3 DESCRIÇÃO

Produto obtido por cristalização durante a evaporação da água do mar, com tratamento de lavagem mecânica, moagem e secagem.

## 4 FORMULAÇÃO

NaCl

## 5 COMPOSIÇÃO, ADITIVOS E COADJUVANTES

Cloreto de sódio (NaCl), aditivo iodato de potássio (INS 917) e antiemectante ferrocianeto de sódio (INS 535, AU-VI).

## 6 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS	LIMITES
Umidade	Máx. 0,100%
Cálcio	Máx. 0,060%
Magnésio	Máx. 0,050%
NaCl (base seca)	Mín. 99,55%
Sódio	Mín. 39,00%
Ferrocianeto de sódio (INS 535, AU-VI)	Máx. 20 ppm
Iodo	15 a 45mg/kg
Sulfato	Máx. 0,210%
Insolúvel	Máx. 0,100%

## 7 CARACTERÍSTICAS GRANULOMÉTRICAS\*

GRANULOMETRIA	LIMITES
Retenção ASTM 12 (1,70 mm)	Máx. 3,00%
Retenção ASTM 18 (1,00 mm)	Máx. 5,00%

\* Pode ocorrer variação de 10% nos resultados da granulometria.

## 8 INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (PORÇÃO DE 100G)

QUANTIDADE POR PORÇÃO	%VD(*)	
Sódio	39.000 mg	1.600%

\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção. Não contém quantidade significativas de valor energético, carboidratos, açúcares, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentar.

## 9 CARACTERÍSTICAS INTRÍNSECAS

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS	PARÂMETRO
Aspecto	Cristalino
Cor	Branco Transparente
Odor	Inodoro
Sabor	Salino

## 10 LIMITES MACROSCÓPICOS E MICROSCÓPIO

PARÂMETRO	LIMITE MÁXIMO
Ácaros	5 na alíquota
Areia ou cinzas insolúveis em ácido	1,5%

## 11 CONTAMINANTES METAIS EM ALIMENTOS

ELEMENTO QUÍMICO	LIMITE MÁXIMO
Arsênio (As)	0,50 mg/Kg
Cádmio (Cd)	0,50 mg/Kg
Chumbo (Pb)	2,00 mg/Kg
Cobre (Cu)	2,00 mg/Kg

## 12 MICOTOXINAS E OUTROS CONTAMINANTES

Não aplicável. Produto livre de pesticidas e antibióticos.

## 13 PARAMÊTROS MICROBIOLÓGICOS

Dispensado de análise microbiológica pela ANVISA de acordo com a legislação vigente.

## 14 UTILIZAÇÃO

Ração animal.

## 15 MANIPULAÇÃO

Pronto para uso.

## 16 ACONDICIONAMENTO

Em embalagem de rafia com capacidade de 25 Kg e big bag com capacidade de 1000 a 1500 Kg. Consta nas embalagens o número do lote, data de validade, nome do produto e ingredientes.

## 17 CONSERVAÇÃO

Deve ser armazenado sobre estrados, longe de locais úmidos, de produtos químicos e odores fortes, e nunca ficar em contato direto com piso ou parede. Manter umidade relativa do ar abaixo de 75% e ao abrigo da luz solar. Produto higroscópico. Manter em temperatura ambiente.

## 18 VALIDADE

Prazo de 24 meses, a partir da data de fabricação.

## 19 TRANSPORTE

Em veículos fechados que não transportem outros produtos odorantes e substâncias que possam contaminar o produto. O veículo deve estar devidamente limpo, isento de odores indesejáveis, pragas e/ou vestígios destas e outros contaminantes. Não deve estar exposto ao sol ou chuva.

## 20 ALERGÊNICOS

Isento com base na RDC 727 de 01/09/2022.

## 21 GRAU ALIMENTÍCIO

Produto grau alimentício seguinte as diretrizes do Decreto 75.697 da Anvisa, RDC 604 BPF e Codex Alimentarius CX Stan 150 – 1985.

Produto não irradiado. Produto livre de OGM (GMO).

## 22 LEGISLAÇÕES APLICÁVEIS

Os parâmetros expressos e definidos para esta especificação técnica estão em conformidade com as normas regulatórias aplicáveis vigentes. A consulta para informações sobre as normas aplicáveis está disponível, se requisitadas.

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	CÓDIGO	ET_039
	SAL MARINHO MOIDO SECO COM IODO	REVISÃO	08
		PÁGINA(S)	2 de 3

**CIMSAL – COM. E IND. DE MOAGEM E REFINAÇÃO STA CECÍLIA LTDA**

Rua Raimundo Leão de Moura – Nova Betânia – Mossoró/RN – Brasil

CEP: 59611-320 – Fone: +55 84 3316-1511

e-mail: [cimsal@cimsal.com.br](mailto:cimsal@cimsal.com.br) ou [sac@cimsal.com.br](mailto:sac@cimsal.com.br)

Home Page: [www.cimsal.com.br](http://www.cimsal.com.br)

  
 CIMSAL COMERCIO E INDUSTRIA DE MOAGEM  
 E REFINAÇÃO STA CECÍLIA LTDA  
 DAPHNE RACHEL R DE LOUZA  
 ANALIST QUALIDADE 1  
 CPF: 065.402.824-29

  
 CIMSAL COMERCIO E INDUSTRIA DE MOAGEM  
 E REFINAÇÃO STA CECÍLIA LTDA  
 Ademário dos Santos N. Rabelo  
 SUP CONTR QUALID  
 CRG 18200125-RN

ELABORADO POR	REVISADO POR Daphne Rachel	APROVADO POR Ademário Nobre
---------------	-------------------------------	--------------------------------

 <small>DESDE 1974 TRAZENDO O MELHOR DO SAL PARA VOCÊ</small>	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	CÓDIGO	ET_039
	SAL MARINHO MOIDO SECO COM IODO	REVISÃO	08
		PÁGINA(S)	3 de 3

#### HISTÓRICO DE REVISÕES

Nº	DATA	DESCRIÇÃO	REALIZADO POR
01	20/05/2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>Revisão geral do layout.</li> </ul>	Ademário Nobre
02	15/04/2021	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inclusão da abertura da malha das peneiras em milímetro e micrometro.</li> </ul>	Rayanne Freitas
03	03/05/2021	<ul style="list-style-type: none"> <li>Atualização dos parâmetros de contaminantes inorgânicos de acordo com a INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN N° 88, DE 26 DE MARÇO DE 2021 e RDC N° 487, DE 26 DE MARÇO DE 2021.</li> </ul>	Rayanne Freitas
04	13/08/2021	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inclusão do teor de sódio e formalização do texto do item 16 referente as análises microbiológicas.</li> </ul>	Rayanne Freitas
05	02/03/2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>Atualização da legislação dos limites de iodo.</li> </ul>	Daphne Rachel
06	25/06/2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inclusão das informações nutricionais do produto;</li> <li>Ordenação dos itens da especificação.</li> </ul>	Daphne Rachel
07	01/09/2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alteração do item 20 - exclusão da RDC 26 de 01/07/2015 (revogada) e incluída a RDC 727 de 01/07/2022.5</li> </ul>	Daphne Rachel
08	23/11/2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inclusão da informação sobre variação na granulometria.</li> </ul>	Daphne Rachel

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	CÓDIGO	ET_040
	SAL MARINHO MOIDO SECO SEM IODO	REVISÃO	07
		PÁGINA(S)	1 de 3

## 1 IDENTIFICAÇÃO

Produto: Sal Moído Seco Sem Iodo

Sigla: SSCI / SSCO / SSSO

## 2 CODIFICAÇÃO

048315 – SAL MARINHO MD SECO SOSAL 25KG – C/ FERROC;

## 3 DESCRIÇÃO

Produto obtido por cristalização durante a evaporação da água do mar, com tratamento de lavagem mecânica, moagem e secagem.

## 4 FORMULAÇÃO

NaCl

## 5 COMPOSIÇÃO, ADITIVOS E COADJUVANTES

Cloreto de sódio (NaCl) e antiemectante ferrocianeto de sódio (INS 535, AU-VI).

## 6 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS	LIMITES
Umidade	Máx. 0,100%
Cálcio	Máx. 0,060%
Magnésio	Máx. 0,050%
NaCl (base seca)	Mín. 99,55%
Sódio	Mín. 39,00%
Ferrocianeto de sódio (INS 535, AU-VI)	Máx. 20 ppm
Iodo	AUSENTE
Sulfato	Máx. 0,210%
Insolúvel	Máx. 0,100%

## 7 CARACTERÍSTICAS GRANULOMÉTRICAS\*

GRANULOMETRIA	LIMITES
Retenção ASTM 12 (1,70 mm)	Máx. 3,00%
Retenção ASTM 18 (1,00 mm)	Máx. 5,00%

\* Pode ocorrer variação de 10% nos resultados da granulometria.

## 8 INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (PORÇÃO DE 100G)

QUANTIDADE POR PORÇÃO	%VD(*)
Sódio 39.000 mg	1.600%

\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção. Não contém quantidade significativas de valor energético, carboidratos, açúcares, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentar.

## 9 CARACTERÍSTICAS INTRÍNSECAS

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS	PARÂMETRO
Aspecto	Cristalino
Cor	Branco Transparente
Odor	Inodoro
Sabor	Salino

## 10 LIMITES MACROSCÓPICOS E MICROSCÓPIO

PARÂMETRO	LIMITE MÁXIMO
Ácaros	5 na alíquota
Areia ou cinzas insolúveis em ácido	1,5%

## 11 CONTAMINANTES METAIS EM ALIMENTOS

ELEMENTO QUÍMICO	LIMITE MÁXIMO
Arsênio (As)	0,50 mg/Kg
Cádmio (Cd)	0,50 mg/Kg
Chumbo (Pb)	2,00 mg/Kg
Cobre (Cu)	2,00 mg/Kg

## 12 MICOTOXINAS E OUTROS CONTAMINANTES

Não aplicável. Produto livre de pesticidas e antibióticos.

## 13 PARAMÊTROS MICROBIOLÓGICOS

Dispensado de análise microbiológica pela ANVISA de acordo com a legislação vigente.

## 14 UTILIZAÇÃO

Ração animal.

## 15 MANIPULAÇÃO

Pronto para uso.

## 16 ACONDICIONAMENTO

Em embalagem de rafia com capacidade de 25 Kg/ 50 Kg e big bag com capacidade de 1000 a 1500 Kg. Consta nas embalagens o número do lote, data de validade, nome do produto e ingredientes.

## 17 CONSERVAÇÃO

Deve ser armazenado sobre estrados, longe de locais úmidos, de produtos químicos e odores fortes, e nunca ficar em contato direto com piso ou parede. Manter umidade relativa do ar abaixo de 75% e ao abrigo da luz solar. Produto higroscópico. Manter em temperatura ambiente.

## 18 VALIDADE

Prazo de 24 meses, a partir da data de fabricação.

## 19 TRANSPORTE

Em veículos fechados que não transportem outros produtos odorantes e substâncias que possam contaminar o produto. O veículo deve estar devidamente limpo, isento de odores indesejáveis, pragas e/ou vestígios destas e outros contaminantes. Não deve estar exposto ao sol ou chuva.

## 20 ALERGÊNICOS

Isento com base na RDC 727 de 01/09/2022.

## 21 GRAU ALIMENTÍCIO

Produto grau alimentício seguinte as diretrizes do Decreto 75.697 da Anvisa, RDC 28 BPF e Codex Alimentarius CX Stan 150 – 1985.

Produto não irradiado. Produto livre de OGM (GMO).

## 22 LEGISLAÇÕES APLICÁVEIS

Os parâmetros expressos e definidos para esta especificação técnica estão em conformidade com as normas regulatórias aplicáveis vigentes. A consulta para informações sobre as normas aplicáveis está disponível, se requisitadas.

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	CÓDIGO	ET_040
	SAL MARINHO MOIDO SECO SEM IODO	REVISÃO	07
		PÁGINA(S)	2 de 3

**CIMSAL – COM. E IND. DE MOAGEM E REFINAÇÃO STA CECÍLIA LTDA**

Rua Raimundo Leão de Moura – Nova Betânia – Mossoró/RN – Brasil

CEP: 59611-320 – Fone: +55 84 3316-1511

e-mail: [cimsal@cimsal.com.br](mailto:cimsal@cimsal.com.br) ou [sac@cimsal.com.br](mailto:sac@cimsal.com.br)

Home Page: [www.cimsal.com.br](http://www.cimsal.com.br)

  
 CIMSAL COMERCIO E INDUSTRIA DE MOAGEM  
 E REFINAÇÃO STA CECÍLIA LTDA  
 DAPHNE RACHEL R DE LOUZA  
 ANALIST QUALIDADE 1  
 CPF: 065.402.824-29

  
 CIMSAL COMERCIO E INDUSTRIA DE MOAGEM  
 E REFINAÇÃO STA CECÍLIA LTDA  
 Ademário dos Santos N. Rabelo  
 SUP CONTR QUALID  
 CRG 18200125-RN

ELABORADO POR	REVISADO POR Daphne Rachel	APROVADO POR Ademário Nobre
---------------	-------------------------------	--------------------------------

 <small>DESDE 1974 TRAZENDO O MELHOR DO SAL PARA VOCE</small>	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	CÓDIGO	ET_040
	SAL MARINHO MOIDO SECO SEM IODO	REVISÃO	07
		PÁGINA(S)	3 de 3

#### HISTÓRICO DE REVISÕES

Nº	DATA	DESCRIÇÃO	REALIZADO POR
01	20/05/2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>Revisão geral do layout.</li> </ul>	Ademário Nobre
02	15/04/2021	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inclusão da abertura da malha das peneiras em milímetro e micrometro.</li> </ul>	Rayanne Freitas
03	03/05/2021	<ul style="list-style-type: none"> <li>Atualização dos parâmetros de contaminantes inorgânicos de acordo com a INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN N° 88, DE 26 DE MARÇO DE 2021 e RDC N° 487, DE 26 DE MARÇO DE 2021.</li> </ul>	Rayanne Freitas
04	13/08/2021	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inclusão do teor de sódio e formalização do texto do item 16 referente as análises microbiológicas.</li> </ul>	Rayanne Freitas
05	25/06/2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inclusão das informações nutricionais do produto;</li> <li>Ordenação dos itens da especificação.</li> </ul>	Daphne Rachel
06	01/09/2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alteração do item 20 - exclusão da RDC 26 de 01/07/2015 (revogada) e incluída a RDC 727 de 01/07/2022.5</li> </ul>	Daphne Rachel
07	23/11/2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inclusão da informação sobre variação na granulometria.</li> </ul>	Daphne Rachel